

(C. 1930)

Es el Cencibel típico de peciolo y nervaduras ásperas. Racimo uva discoide, bien pruine, unida y gorda. No agosta pedúnculo como Carignan. Las cepas de peciolo ásperos y nervaduras, son de madurez mas temprana y menos producción. Madera típica.

Cf. muy quinquilobado, seno peciolar V cerrada haciendo O al montar lóbulo. Senos laterales en O. Cara inferior blanquinosa y peciolo y racimillos así. Ese raspón aspero peciolo es por parte abajo donde resalta al tocarle.

(C. 1931)

El Cencibel. Racimo típico, uva redonda apretada, tambien elástica como Carignan. Su pedúnculo verdoso.

(C. 1932)

Es el Cencibel típico. Capullo típico y demás caracteres descriptos. Racimo en floración iniciada que deja ver los nectarios y marcados de color amarillento filoxeras pequeñas así. En franca línea igual y vigorosa.

(C. 1933)

Es el Cencibel típico. Pintando, pero muy menuda uva. Es su tipo de madurez ya comestibles, pero su pincel vinoso. Resecado. Su vinoso salpicado en Defoliación.

ARAGONESA (LEON)

Garnacha

Madera de Garnacha, de su pajizo dorado, de sus yemas, nudos y entrenudos, pareciendo es entrenudo mucho menos aplanado que el ordinario de Garnacha, es decir, que es entrenudo cilíndrico-redondo, y algo así la madera como de Mazuela por la forma.

*El Tinto aragonés en Cencibel
es Cencibel.
En Rioja Central es la Garnacha*

(C. 1930)

Racimo tipo de Cencibel, de su forma y granos discoides, pero no da mucho. Madera parduzcosa, que no es de Tinto Cencibel, yemas de cabeza borrosa. Mas da a 1125 que al Cencibel esta madera; yema de cabeza borrosa. Cf. muy quinquilobado, ramillos borros y cara inferior blanquecina, pero no da peciolo y nervaduras asperosas.

(C 1931)

El Cencibel típico. Su racimo de uvas redondas. aplanadas, pedúnculo verdoso.

(C. 1932)

Capullo muy blanco gamuza bordeado rosa y primeras hojitas algo granote. Es decir, no es el típico Tempranillo, sino esta forma de capullo y extremo ramo blanquísima borra. Cf. muy quinquilobado. de extremos que no dan su hoja lanceolada sino más redondeada. Diríase un tipo de formas Cabernet Sauvignon o Prieto Picudo. Racimo de floración ya en conjunto, y se marcan destacados los nectarios amarillento filoxera que son típicos del Tempranillo, lo cual le incluye más en su forma. Su porte erguido igual y su textura ampollosa hoja. El extremo de ramo no da a las gayatas típicas del Temprano. La textura del follaje no es luciente y algo al Pardillo (lo que no da Tempranillo). El peciolo y nervaduras no dan el peloso áspero de estas formas Cencibel. Las hojas de extremo no dan la convexidad del típico Tempranillo, ni la gayata típica, y menos señalado ahora el vinoso extremo ramos de aquel. Son diferencias de forma como se ve para otro tipo. Algo menos erguido el porte y menor vigor.

(C. 1933)

(El Cencibel). Ya pintando bien el conjunto del racimo. Son racimo y uvas que vienen después que anteriores. Defoliación ya en deshojado y sus salpicados vinosos.

(C. 1931)

Es el tipo a Tempranillo que se describe. Su racimo alado, granos pruinés, pero menos discoides (más elipsoides), dulces, buena madurez. Madera del típico Cencibel es, grandes varas y desarrolladas. Cf. muy quinquilobado, de grandes dentados, peciolos asperosos y así nervaduras. Extremos ramillos de borrodilla y cara inferior blanquinosa. Es el tipo Tempranillo así que sazona y bien, pero el fruto no es tan discoide.

(C 1931)

Es el Cencibel. que marca el asperoso peciolos y nervaduras. Su pedúnculo verdoso.

(C 1932)

El Cencibel. Típico Tempranillo esta forma por su capullo blanquecino verdoso sin rosa, o solo ligero rosa alguno en extremo ramo gayata y ya dando el vinoso, y hoja pequeña de convexidad típica. De nervaduras y peciolos sin pelo asperoso. Las primeras hojitas del blanco gamuza envés y nervaduras verdoso saliente y limpio el verde, zarcillos grandes, bifurcados y desarrollados. Racimo de floración en conjunto, con sus nectarios amarillento de filoxeras jóvenes y de este aspecto.

(C 1933)

El Cencibel típico Tempranillo de Rioja. Pintando la uva y con mucho salpicado manchas vinoso en hojas. Es su racimo y uva reseñado. Defoliación da vinosos en manchoso más intenso que el 1196. Parece que persiste mas el follaje que en anterior.